C/2025/5230

26.9.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5230)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Touraine"

PDO-FR-A0501-AM05 — 2.7.2025

1. **Isem il-prodott**

Touraine

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☒ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Foresti

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-applikazzjoni għal emenda tad-DOP Touraine ma tikkonċerna l-ebda wieħed mit-tliet każijiet tal-hekk imsejħa emenda tal-Unjoni, jiġifieri:

a) bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-prodotti jew fil-kategorija ta' prodotti dežinjati mill-indikazzjoni ġeografika;

b) riskju li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika;

c) tinvolvi restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li l-applikazzjoni hija għal emenda standard.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Varjetajiet ta' dwieli*

Il-lista ta' varjetajiet fil-Kapitolu I, it-Taqsima V, il-punt 1, "Varjetajiet ta' dwieli" tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet estiża biex tinkludi:

— Il-produzzjoni tal-inbejjed bojod, bl-użu tal-varjetajiet Floréal B, Meslier Saint-François B, Orbois B u Chenin B.

— Il-produzzjoni tal-inbejjed ħomor, bl-użu tal-varjetajiet Pineau d'Aunis N u Grolleau N.

Dawn il-varjetajiet jirrappreżentaw sa 5 % tal-varjetajiet tad-dwieli u sa 10 % tat-taħlitiet.

L-inklużjoni ta' dawn il-varjetajiet hija waħda mis-soluzzjonijiet stabbiliti mid-denominazzjoni biex jiġi indirizzat it-tibdil fil-klima u t-tnaqqis tal-użu ta' prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti. Dawn il-varjetajiet introdotti bħala varjetajiet sekondarji huma konformi mal-profil tal-inbejjed tad-denominazzjoni u jistgħu jadattaw għan-nixfa u għall-mard fungali. Dawn jippermettu tnaqqis fl-użu tal-prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti.

Il-punt "Varjetajiet tad-dwieli" ta' dan id-dokument uniku huwa emendat.

2. *Emendi formali*

Saru emendi formali fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott sabiex jiġu kkoreġuti xi żbalji tipografiċi.

Id-dokument uniku mhuwiex affettwat.

3. *Dispożizzjonijiet agroambjentali*

Il-grupp ta' vitikulturi tad-denominazzjoni jixtieq jinkludi l-miżura agroambjentali li ġejja: "It-tneħħija tal-ħaxix ħażin bl-użu ta' sustanzi kimiċi hija pprojbita" fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott tad-DOP Touraine għall-isem ġeografiku supplimentari Chenonceaux. Din id-dispożizzjoni għandha l-għan li tinvolvi lill-operaturi ta' din id-denominazzjoni b'mod kollettiv f'approċċ ambjentali, u b'hekk tissodisfa l-aspettattivi tas-soċjetà u tikkontribwixxi għall-preservazzjoni tal-bijodiversità fl-irqajja' tal-art.

Id-dokument uniku mhuwiex affettwat.

4. *Densità tat-tħawwil*

Id-densità tat-tħawwil inbidlet. Id-dwieli issa għandhom densità minima ta' 5 000 pjanta għal kull ettaru, meta mqabbla mal-5 500 ta' qabel, b'distanza bejn ir-ringieli ta' 2 metri minflok massimu ta' 1,60 metru.

Għadd ta' vitikulturi tad-denominazzjoni għalhekk jixtiequ jħallu l-ħaxix bejn ir-ringieli ta' vinji u jużaw tratturi apposta għall-vitikultura, li jistgħu jaħdmu fi spazju ta' 2 metri u li huma aktar affordabbli minn trattur tad-dwieli merfugħ.

Il-grupp ta' produtturi tad-denominazzjoni jiddikjara li din il-bidla ma tħalli l-ebda impatt fuq il-kwalità, iżda se tiffaċilita l-ħidma tal-operaturi tad-denominazzjoni.

Id-dokument uniku mhuwiex affettwat.

5. *Aġġornament tal-kodiċi ġeografiku*

Il-muniċipalitajiet taż-żona ġeografika ġew aġġornati skont il-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2024. Din l-emenda ma tbiddilx iż-żona ġeografika tad-denominazzjoni.

Il-punt li ġej tad-dokument uniku ġie emendat: Żona ġeografika definita u kundizzjonijiet addizzjonali – Żona fil-viċinanza immedjata.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Touraine

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' oriġini protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

3.1. *Kodiċi tan-nomenklatura magħquda*

22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

1. *Standards analitiċi*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed huma nbejjed bojod, ħomor u rożè mingħajr gass, u nbejjed bojod u rożè spumanti. L-inbejjed bojod, ħomor u rożè bla gass għandhom qawwa alkoħolika naturali minima ta' 10 % skont il-volum. Wara l-ibbottiljar, kull lott ta' nbejjed jissodisfa l-istandards analitiċi li ġejjin: – L-inbejjed bojod u rożè għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) ta' 4 grammi jew anqas għal kull litru u aċidità totali ta' aktar minn 3,5 grammi għal kull litru, espressa bħala aċidu tartariku. – L-inbejjed ħomor għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) ta' 2 grammi jew anqas għal kull litru. Il-fermentazzjoni malolattika titlesta fil-każ tal-inbejjed ħomor. Il-kontenut ta' aċidu maliku huwa ta' 0,3 grammi jew anqas għal kull litru. – L-inbejjed bojod u rożè prodotti mingħajr arrikkiment, u b'qawwa alkoħolika effettiva minima ta' 12,5 % skont il-volum, għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) ta' 6 grammi jew anqas għal kull litru. F'dan il-każ, il-kontenut ta' aċidità totali ma jkunx aktar minn gramma għal kull litru, espress bħala aċidu tartariku, inqas mill-kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju). L-inbejjed ma jaqbżux, wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum li ġejja: 12,5 % għall-inbejjed bojod, ħomor u rożè u 13 % għall-inbejjed bojod u rożè spumanti (fil-każ tal-arrikkiment tal-most). Il-valuri analitiċi l-oħra awtomatikament jikkonformaw mal-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *Aċidità*

DESKRIZZJONI QASIRA

Fil-każ tal-inbejjed bojod u rożè mingħajr gass, il-kontenut totali ta' aċidità volatili u ta' diossidu tal-kubrit huwa dak stabbilit fil-leġiżlazzjoni tal-UE. Fil-każ tal-inbejjed ħomor mingħajr gass, il-kontenut ta' aċidità volatili, ta' aċidità totali u ta' diossidu tal-kubrit totali huwa dak stabbilit fil-leġiżlazzjoni tal-UE. Fil-każ tal-inbejjed rożè u bojod spumanti, il-kontenut ta' aċidità volatili, ta' aċidità totali, ta' diossidu tal-kubrit totali u ta' diossidu tal-karbonju, huwa dak stabbilit fil-leġiżlazzjoni tal-UE. Kull lott ta' nbid mhux ibbottiljat li jista' jkun ittikkettat "primeur" jew "nouveau" ikollu aċidità volatili ta' 10,2 milliekwivalenti jew anqas għal kull litru.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

3. *Deskrizzjoni*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed li jibbenefikaw mid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Touraine għandhom rotondità fuq il-palat u togħma aħħarija friska u bbilanċjata sew. L-inbejjed bojod, ħafna drabi ta' kulur dehbi ċar, joffru firxa aromatika li tista' tvarja minn noti ta' frott bi ħjiel ta' frott taċ-ċitru jew frott eżotiku, għal noti ta' fjuri, li jfakkru lil dak li jkun fil-fjuri bojod. Iħallu sensazzjoni friska fil-ħalq. L-inbejjed rożè jippreżentaw aromi delikati li jistgħu jfakkru fir-ribes iswed, fil-frott eżotiku jew fil-frott taċ-ċitru. L-inbejjed ħomor prodotti mill-varjetà Gamay N (inbejjed li jibbenefikaw mill-indikazzjoni "Gamay" jew inbejjed li jibbenefikaw mill-kelma "primeur" jew "nouveau") spiss ikunu kulur iċ-ċiras, u ġeneralment jiżvelaw aromi invitanti ta' frott aħmar żgħir b'tannini fini. Dawn huma nbejjed ibbilanċjati, li jikkombinaw il-ħeffa u l-finezza. Dawk li ġejjin minn taħlitiet jew mill-varjetà Cabernet franc N biss, fil-Punent tal-meridjan ta' Tours, huma nbejjed eleganti u qawwija, bi struttura tannika tajba, u l-espressjoni aromatika tagħhom tikkombina frott aħmar u iswed, b'kuluri li jvarjaw minn aħmar skur lewn ir-rubini għal aħmar skur lewn il-granata. L-inbejjed bojod u rożè spumanti huma msawra fuq struttura b'aċidità dominanti li tagħti lill-inbejjed il-freskezza u l-finezza kollha tagħhom. Din l-aċidità hija akkumpanjata minn noti ta' frott u tista' tistabbilixxi togħma ta' brioche matul iż-żmien.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Prattika enoloġika speċifika

— Għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè, l-użu tal-faħam enoloġiku, waħdu jew f'taħlitiet oħra waqt il-preparazzjonijiet, huwa awtorizzat għall-most tal-inbejjed ġodda li jkunu għadhom qegħdin jiffermentaw sal-limitu ta' 15 % tal-volum tal-inbejjed rożè prodotti mill-vinifikatur ikkonċernat għall-ħsad inkwistjoni u f'doża massima ta' 60 gramma għal kull ettolitru;

— It-tekniki ta' arrikkiment sottrattiv huma awtorizzati għall-inbejjed ħomor, u r-rata massima ta' konċentrazzjoni parzjali meta mqabbla mal-volumi użati hija stabbilita għal 10 %;

— L-inbejjed spumanti huma prodotti esklużivament permezz tat-tieni fermentazzjoni fil-flixkun;

— Wara l-arrikkiment, l-inbejjed ma jaqbżux il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum li ġejja: 12,5 % għall-inbejjed bojod, ħomor u rożè u 13 % għall-inbejjed bojod u rożè spumanti (fil-każ tal-arrikkiment tal-most).

Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, il-prattiki enoloġiċi adottati għall-inbejjed iridu jikkonformaw mal-obbligi stabbiliti fil-livell tal-UE u fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu.

2. Prattika tal-kultivazzjoni

Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 4 500 pjanta għal kull ettaru, b'distanza massima ta' 2,10 metri bejn ir-ringieli. Id-distanza bejn il-pjanti fl-istess ringiela huwa 0,9 metri jew aktar.

Id-dwieli jsirilhom żbir twil kif ukoll qasir, b'massimu ta' 11-il għajn għal kull pjanta.

Ikun xi jkun il-metodu taż-żbir, id-dwieli jistgħu jinżabru b'żewġ għejun addizzjonali għal kull pjanta, bil-kundizzjoni li fl-istadju fenoloġiku li jikkorrispondi għal 11 jew 12-il werqa, l-għadd ta' zkuk li jagħtu l-frott għal kull pjanta tassena jkun ta' 11 jew anqas.

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Inbejjed bojod

72 ettolitru għal kull ettaru

2. Inbejjed ħomor u rożè

66 ettolitru għal kull ettaru

3. Inbejjed spumanti

78 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni tal-inbejjed, kif ukoll il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni, il-maturazzjoni u l-ibbottiljar tal-inbejjed spumanti huma żgurati fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin (lista stabbilita abbażi tal-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2024): – Id-dipartiment ta' Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Ile-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (fuq l-eks territorju muniċipali ta' Langeais, li sar il-kapitali tal-muniċipalità, biss), Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, RignyUssé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray; – Id-dipartiment ta' Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (għat-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Contres u ta' Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (għat-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Chambon-sur-Cisse u Molineuf)**,** Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (għat-territorju tal-muniċipalita delegata ta' Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (għat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Onzain).

7. **Varjetà jew varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N – Malbec

Floreal B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meslier Saint-François B – Gros Meslier

Meunier N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

8. **Deskrizzjoni tar-rabta jew tar-rabtiet**

Iż-żona ġeografika hija medda ta' art elevata daqsxejn immewġa fil-Lbiċ tal-Baċin ta' Pariġi u hija żona ta' konfluwenza fit-territorju li minnha x-xmajjar Cher, Indre u Vienne jingħaqdu mal-Loire. Il-vinji jokkupaw aktar minn mitt kilometru tul il-widien, għajr għaż-żona ta' vitikultura ta' Sologne, fil-Lvant, li l-vinja tagħha tinsab fuq medda ta' art elevata bejn ix-Cher u l-Loire.

Iż-żoni ġeografiċi tal-ismijiet ġeografiċi supplimentari "Amboise" u "Mesland" jinsabu fil-qalba tal-widien li jestendu, mill-Punent għall-Lvant, tul il-Val de Loire, filwaqt li ż-żona ġeografika tal-isem ġeografiku supplimentari "Azay-le-Rideau" tmiss mal-wied tal-Indre. Il-biċċa ta' isfel tal-wied tax-Cher tospita l-isem ġeografiku supplimentari "Chenonceaux", filwaqt li l-isem ġeografiku supplimentari "Oisly" jokkupa l-medda ta' art elevata tal-Lvant ta' bejn il-Loire u x-Cher.

L-altitudni ġenerali rarament taqbeż il-100 metru jew il-120 metru fit-territorju tal-143 muniċipalità li jiffurmaw iż-żona ġeografika.

L-inbejjed ġejjin minn irqajja' tal-art li kienu soġġetti għal delimitazzjoni stretta u preċiża, ispirata miċ-ċentri storiċi tal-produzzjoni. Wieħed jagħmel distinzjoni bejn dawn l-irqajja' tal-art: – l-irqajja' tal-art għandhom ħamrija li ġejja mit-tafal taż-żnied, li magħha jitħallat ramel Mijoċeniku, ħamrija magħrufa lokalment bħala "bournais perrucheux", – l-irqajja' tal-art b'ħamrija żviluppata fuq tafal taż-żnied jew "perruches", jew ħamrija taflija u kalkarja mimlija ġebel, li ġejja mill-franka, magħrufa lokalment bħala "aubuis"; din hija ħamrija sħuna u permeabbli, li tistrieħ fuq l-ewwel inklinazzjonijiet jew ġnub tal-widien; – l-irqajja' tal-art b'ħamrija tal-widien jistrieħu fuq għelieqi mtarrġa ta' depożiti alluvjali antiki, magħrufa lokalment bħala "graviers".

Iż-żona ġeografika tibbenefika minn klima oċeanika, li l-impatt tagħha tonqos b'mod sinifikanti lejn il-parti tal-Lvant taż-żona ġeografika, madwar il-meridjan ta' Tours. It-temperaturi u l-preċipitazzjonijiet huma xhieda ta' dan it-tnaqqis fl-impatt, bi preċipitazzjoni ta' madwar 550 millimetru fil-Punent, li tilħaq is-650 millimetru fil-Lvant, u varjazzjoni akbar fit-temperatura fil-Lvant, sinjal ta' influwenza oċeanika degradata aktar qawwija.

Il-fdalijiet ta' pressa antika li ġiet skoperta f'Cheillé, viċin ta' Azay-le-Rideau huma, xhieda tal-kultivazzjoni tad-dwieli f'"Touraine" sa mis-seklu II. Bejn is-seklu VIII u s-seklu XII, il-vitikultura żviluppat sew taħt l-influwenza tal-Knisja.

Il-preżenza tal-qorti rjali fil-wied tal-Loire fis-seklu XVI (il-kastelli ta' Chambord u Chenonceau) ikkontribwiet għal żvilupp konsiderevoli fil-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità, kif ukoll għar-reputazzjoni ta' ċerti "crus". Il-produzzjoni żviluppat wara l-promulgazzjoni tal-"Edit des vingt lieues", li pprojbixxa l-produzzjoni tal-inbid madwar il-kapitali, u tfaċċaw il-varjetajiet "Gamay" mir-reġjun ta' Lyon.

Bħala modi naturali ta' ċirkolazzjoni, il-Loire u x-Cher naturalment ħeġġew il-kummerċ, l-iżvilupp u l-esportazzjoni tal-produzzjonijiet taż-żona ġeografika. Il-kummerċ tal-aqwa inbejjed sar l-aktar mal-Olanda u mal-Ingilterra permezz tal-barriera doganali ta' Ingrandes-sur-Loire, qrib Nantes. Dawn l-inbejjed ta' kwalità mbagħad bdew jissejħu "vins de la mer" (inbejjed tal-baħar) peress li huma tajbin biex jiġu ttrasportati.

Fis-seklu XVIII, żviluppat vinja fil-wied il-baxx tax-Cher madwar il-bliet ta' Bléré, Thésée, Montrichard u Chenonceaux. Fi żmien l-istħarriġ agrikolu tas-sena XII (1804) saret deskrizzjoni tal-varjetajiet tad-dwieli tas-settur. Fit-"Tabella tal-aktar vinji kultivati fuq il-ġnub tal-għoljiet ta' madwar ix-Cher" tiegħu, il-"Côt" hija ppreżentata bħala "l-aktar varjetà kkultivata fuq il-ġnub tal-għoljiet esposti lejn-Nofsinhar tax-Cher, u li tipproduċi inbid tal-ogħla kwalità".

Fl-1845, il-Konti ODART ukoll semma fl-"Ampélographie" tiegħu, il-varjetà Cot N bħala "l-varjetà l-aktar ikkultivata fl-art ta' madwar ix-Cher u l-Lot". Fl-1860, Jules GUYOT, dejjem preċiż ħafna fid-deskrizzjonijiet tiegħu, kiteb: "Il-Breton (Cabernet franc N) għandu ċ-ċentru prinċipali tiegħu f'Bourgueil, bejn Chinon u Saumur, fejn joffri nbejjed eċċellenti; iżda dan jisparixxi meta wieħed jersaq lejn il-Lvant tar-reġjun, fejn il-Côt, ix-Chardenet, il-Pinot noir, il-Beurot u l-Meunier (…) huma predominanti fi Loir-et-Cher …".

Wara l-kriżi tal-filossera, il-vinji tat-Touraine ġew rikostitwiti bil-varjetajiet tad-dwieli li ġejjin b'mod partikolari minn varjetajiet tad-dwieli ġodda bi brokk bħall-varjetajiet Gamay N u Sauvignon B. Iż-żona ġeografika mbagħad bdiet tinbena bil-mod il-mod, bl-integrazzjoni ta' setturi tal-inbid b'potenzjal kwalitattiv għoli u, ftit qabel il-bidu tat-Tieni Gwerra Dinjija, fl-1939, ġiet rikonoxxuta d-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Coteaux de Touraine".

Fl-1953, l-isem Touraine ġie adottat definittivament.

Il-vinja kienet tkopri żona ta' 8 000 ettaru, u l-produtturi miġbura flimkien fi ħdan ħames fabbriki tal-inbid kooperattivi, żviluppaw il-produzzjoni ta' nbejjed mill-varjetajiet Sauvignon B u Gamay N, li kisbu reputazzjoni soda fis-settur tal-catering bl-ismijiet komuni ta' "Sauvignon de Touraine" u "Gamay de Touraine".

Konxji mill-potenzjal tat-territorju tagħhom u tal-varjetajiet tad-dwieli tagħhom, mill-1985, il-produtturi fil-wied tax-Cher bdew iħawlu l-varjetajiet Côt N u Sauvignon B fuq l-irqajja' tal-art tal-aqwa ġnub tal-għoljiet, filwaqt li dawk taż-żona tal-vitikultura ta' Sologne rriżervaw il-varjetà Sauvignon B għall-irqajja' tal-art b'ħamrija ramlija.

Dan ix-xogħol ta' riċerka għall-awtentiċità ssarraf fir-rikonoxximent tal-ismijiet ġeografiċi supplimentari "Chenonceaux" għall-inbejjed bojod u ħomor mill-ġnub tal-għoljiet tax-Cher, u "Oisly" għall-inbejjed bojod mill-vitikultura ta' Sologne.

Fl-2009, dawn il-vinji kienu jkopru żona ta' 4 500 ettaru kkultivati minn madwar 800 produttur. Jiġu prodotti madwar 260 000 ettolitru ta' nbid, li minnhom aktar minn 60 % huma bojod. L-inbejjed li jibbenefikaw mid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Touraine għandhom rotondità fuq il-palat u togħma aħħarija friska u bbilanċjata sew.

L-inbejjed bojod, ħafna drabi ta' kulur dehbi ċar, joffru firxa aromatika li tista' tvarja minn noti ta' frott li jfakkru fil-frott taċ-ċitru jew fil-frott eżotiku, għal noti ta' fjuri, li jfakkru fil-fjuri bojod. Iħallu sensazzjoni friska fil-ħalq.

L-inbejjed rożè jippreżentaw aromi delikati li jistgħu jfakkru fir-ribes iswed, fil-frott eżotiku jew fil-frott taċ-ċitru.

L-inbejjed ħomor prodotti mill-varjetà Gamay N (inbejjed li jibbenefikaw mill-indikazzjoni "Gamay" jew inbejjed li jibbenefikaw mill-kelma "primeur") spiss ikunu kulur iċ-ċiras, u ġeneralment jiżvelaw aromi invitanti ta' frott aħmar żgħir b'tannini fini. Dawn huma nbejjed ibbilanċjati, li jikkombinaw il-ħeffa u l-finezza. Dawk li ġejjin minn taħlitiet jew mill-varjetà Cabernet franc N biss, huma nbejjed eleganti u qawwija, bi struttura tannika tajba, u l-espressjoni aromatika tagħhom tikkombina frott aħmar u iswed, b'kuluri li jvarjaw minn aħmar skur lewn ir-rubini għal aħmar skur lewn il-granata.

L-inbejjed bojod u rożè spumanti huma msawra fuq struttura b'aċidità dominanti li tagħti lill-inbejjed il-freskezza u l-finezza kollha tagħhom. Din l-aċidità hija akkumpanjata minn noti ta' frott u tista' tistabbilixxi togħma ta' brioche matul iż-żmien. Inbejjed mingħajr gass: In-network idrografiku kbir tax-xmajjar Loire, Vienne, Cher u Indre, maż-żmien ifforma medda ta' art elevata mmewġa ta' blat artab tal-perjodu Terzjarju u Sekondarju. Taħt l-influwenza tal-Knisja, fil-Medju Evu, kienu tħawlu vinji tul l-għoljiet minquxin b'dan il-mod u fit-truf tal-medda ta' art elevata.

Fir-Rinaxximent, din il-viċinanza għax-xmajjar kienet diġà assi importanti li ffavoriet l-esportazzjoni tal-inbejjed Touraine. B'ħekk, il-permanenza tal-barriera doganali ta' Ingrandes-sur-Loire, li minnha l-inbejjed ġew esportati lejn l-Olanda, u l-applikazzjoni tal-"Edit des vingt lieues" fl-1577, iffurmaw il-vinji tal-Loire u ffavorew produzzjoni ta' kwalità. Taħt l-influwenza tal-klima, varjetajiet tad-dwieli bbażati fuq il-varjetajiet Chenin B u Cabernet franc N żviluppaw fil-parti tal-Punent taż-żona ġeografika, filwaqt li l-varjetajiet Sauvignon B, Côt N u Gamay N huma ffavoriti fil-parti tal-Lvant taż-żona ġeografika. Il-meridjan ta' Tours immarka dan il-limitu klimatiku naturali. Il-varjetajiet tad-dwieli stabbilew ruħhom b'mod naturali f'din id-diversità tas-sitwazzjonijiet tal-vitikultura offruti lill-produtturi.

F'konformità mal-prattiki, iż-żona tal-irqajja' tal-art definita għall-ħsad tal-għeneb tqis biss l-irqajja' tal-art b'ħamrija li tiskula, żviluppata l-aktar fuq formazzjonijiet turonjani u senonjani. It-tafal taż-żnied, rikk fil-ġebel tas-siliċe, ikopri l-biċċa l-kbira tal-ħamrija fil-widien intermedjarji. Fil-wiċċ hemm ħafna minn dan iż-żnied, b'ħekk dan għandu rwol importanti waqt il-maturità billi jżid ir-rata ta' skambju tas-sħana fil-ħamrija. Dawn il-kundizzjonijiet għandhom sehem importanti fil-kwalità tal-inbejjed bojod u tal-inbejjed ħomor. Il-varjetà Sauvignon B tiffjorixxi l-aktar fuq l-irqajja' tal-art b'ħamrija "perruches" u "aubuis". F'dawn il-kundizzjonijiet ssib dak kollu li għandha bżonn biex timmatura b'mod konstanti matul is-snin. L-inbejjed prodotti f'din il-ħamrija u f'din il-klima għandhom karatteristiċi friski u oriġinali. Fl-2009, dawn kienu jirrappreżentaw żewġ terzi tal-produzzjoni tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata. Il-varjetà Gamay N, varjetà sewda mir-rikostruzzjoni tal-filossera, tinsab l-aktar fl-irqajja' tal-art b'ħamrija bit-"tafal taż-żnied", u l-inbejjed li ġejjin minnha huma vivaċi u għandhom togħma ta' frott. L-inbejjed ħomor fil-Lvant tal-meridjan ta' Tour huma msejsa fuq il-varjetà Côt N, filwaqt li l-Cabernet franc N huwa dominanti lejn il-Punent. Dawn jagħtu struttura tannika tajba.

Id-DOP Touraine tinkludi ħames ismijiet ġeografiċi supplimentari rikonoxxuti.

Amboise

Il-medda ta' art elevata ta' ġibs artab għandha riljiev pjuttost evidenti, b'altitudni ta' bejn 80 metru u 100 metru. Id-diversità tas-sitwazzjonijiet ġeopedoloġiċi tat lill-produtturi l-opportunità li jsibu, għal kull waħda mill-varjetajiet tad-dwieli stabbiliti, l-aħjar kundizzjonijiet għall-espressjoni tagħhom. L-inbejjed rożè huma friski u għandhom togħma ta' frott, l-inbejjed ħomor, li għandhom struttura tannika tajba, għandhom espressjoni aromatika pjuttost intensa, li prinċipalment tevoka noti ta' frott aħmar, u l-inbejjed bojod huma ġeneralment xotti, iżda kultant jista' jkollhom zokkor fermentabbli u għalhekk jiġu deskritti bħala "demi-sec" (semixotti), "moelleux" (ħelwin mezzana) jew "doux" (ħelwin). Il-maturazzjoni tal-inbejjed ħomor tippermetti t-taffija tal-istruttura tannika tagħhom. Fl-inbejjed bojod, din il-maturazzjoni ssaħħaħ il-kumplessità aromatika.

Azay-le-Rideau

Il-vinja, bis-saħħa tal-pożizzjoni tagħha bejn il-widien tal-Loire u tal-Indre, tibbenefika minn klima moderata. Il-varjetajiet Grolleau N u Chenin B jokkupaw l-għoljiet u l-meded ta' art imrammla biż-żrar, ideali għall-produzzjoni tal-inbejjed bojod eleganti u friski u tal-inbejjed rożè b'togħma ta' frott. Tradizzjonalment, l-inbejjed rożè għandhom jiġu prodotti permezz tal-metodu tat-tagħsir dirett qabel il-fermentazzjoni biex jiżguraw din it-togħma ta' frott. L-inbejjed bojod li xi drabi jista' jkollhom zokkor fermentabbli, huma eleganti u minerali.

Chenonceaux

Iż-żona ġeografika tinsab fuq l-għoljiet taż-żewġ xtut tax-Cher. Il-varjetajiet tad-dwieli jitħawlu fuq irqajja' tal-art b'ħamrija li għandha ħafna żnied. L-inbid abjad ikollu espressjoni aromatika ġeneralment intensa, li tiżvela aromi ta' fjuri (żagħrun, akaċja…) u noti aktar ta' frott (ċitru, frott imnixxef,…). Il-maturazzjoni, tal-anqas sat-30 ta' April tas-sena ta' wara dik tal-ħsad, tippermetti rotondità u finezza. L-inbejjed ħomor għandhom struttura tannika tajba. L-espressjoni aromatika tagħhom hija pjuttost intensa, u tevoka b'mod partikolari noti ta' frott iswed. Il-maturazzjoni, tal-anqas sal-31 ta' Awwissu tas-sena ta' wara dik tal-ħsad, tippermetti nbid b'aromi kumplessi u tannini tondi u fini.

Mesland

Iż-żona ġeografika, li tinsab fil-Grigal taż-żona ġeografika tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Touraine, tikkorrispondi ma' tarf ta' medda ta' art elevata li tħares lejn il-Loire. Hawnhekk, il-ħamrija hija simili minħabba l-preżenza taż-żnied u dik tar-ramel Mijoċeniku. Il-varjazzjonijiet kbar fit-temperatura u l-pożizzjoni ġeografika huma ideali għall-varjetajiet tad-dwieli li jimmaturaw qabel iż-żmien. L-inbejjed ħomor u rożè, prodotti l-aktar mill-varjetà Gamay N, jesprimu aromi kkonċentrati ta' frott aħmar żgħir. L-inbejjed bojod, li kultant jista' jkollhom zokkor fermentabbli, għandhom espressjoni aromatika kumplessa li tiżvela aromi ta' fjuri (żagħrun, tilju, birbiena…), b'noti aktar ta' frott (ċitru, lanġas,…). L-inbid iħalli sens ta' freskezza fil-ħalq.

Oisly

Fil-qalba tal-vitikultura ta' Sologne, din il-vinja tipproduċi nbejjed bojod xotti mill-varjetà Sauvignon B biss, li tesprimi l-potenzjal kollu tagħha fil-ħamrija kontinentali mrammla u mimlija żrar u l-ħekk imsejħa formazzjonijiet "ta' Sologne" magħmulin mir-ramel, mit-tafal u mill-ġebel sedimentarju bil-konkilji. Il-klima taż-żona ġeografika tenfasizza l-aktar staġun subxott intens fir-reġjun ta' Touraine. Dan il-ħabitat naturali joffri nbejjed bi freskezza kkaratterizzata minn aromi fini u delikati li jfakkru fil-frott taċ-ċitru u fil-fjuri bojod. Il-maturazzjoni, tal-anqas sat-30 ta' April tas-sena ta' wara dik tal-ħsad, tippermetti li dawn isiru kumplessi.

It-Touraine, werrieta tal-vinji u tal-widien imfaħħra mir-Rejiet, għadha waħda mill-ġawhar tal-vinji tat-Tramuntana, u l-pajsaġġi kulturali vivaċi tagħha, ippreżervati minn sekli ta' kultivazzjoni tal-vinji, ikkontribwew għar-reġistrazzjoni tal-wied tal-Loire fil-patrimonju storiku tal-UNESCO.

Inbejjed spumanti

L-inbejjed spumanti huma prodotti fil-kundizzjonijiet deskritti hawn fuq. Filwaqt li nnotaw li l-inbejjed ibbottiljati fil-kantini xi kultant kellhom it-tendenza li jiffermentaw mill-ġdid, il-produtturi minn Touraine xtaqu jikkontrollaw dan il-fenomenu ta' "nbejjed spumanti naturali" u jieħdu vantaġġ minnu. B'ħekk, fis-seklu XIX twieldu l-inbejjed offruti lill-konsumatur bħala "frizzanti". Il-preżenza ta' kantini mħaffra f'tip ta' ġebla magħrufa bħala "tuffeau" kienet fattur favorevoli għall-iżvilupp tal-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed, li teħtieġ spazji kbar u moderati għall-ħażna u l-immaniġġjar.

Permezz ta' aktar minn seklu ta' esperjenza, dawk li jagħmlu l-inbejjed spumanti issa għandhom għarfien espert fejn tidħol il-kompożizzjoni tal-lottijiet ta' nbid tagħhom. L-oriġinalità territorjali tal-inbejjed bojod hija riflessa mill-obbligu tal-preżenza ta' 60 % tal-varjetà Chenin B jew Orbois B. Il-maturazzjoni twila "fuq it-twavel" tikkontribwixxi għall-iżvilupp tal-aromi ta' brioche u għall-kumplessità tal-inbejjed.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Żona fil-viċinanza immedjata

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Iż-żona fil-viċinanza immedjata, definita mid-deroga għall-vinifikazzjoni, il-produzzjoni tal-inbejjed, kif ukoll għall-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-ibbottiljar tal-inbejjed spumanti, hija kostitwita mit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin (lista stabbilita abbażi tal-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2021):

— Id-dipartiment ta' Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil u Villentrois;

— Id-dipartiment ta' Indre-et-Loire: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles u Crissay-sur-Manse;

— Id-dipartiment ta' Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (għat-territorji tal-muniċipalitajiet delegati ta' Feings, Fougères-sur-Bièvre et Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin u Selles-sur-Cher;

— Id-dipartiment ta' Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes u Montsoreau.

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet supplimentari dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

— L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata għandu jkun segwit mill-indikazzjoni "Gamay" skont id-dispożizzjonijiet stipulati fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

— L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata jista' jiġi ssupplimentat minn wieħed mill-ismijiet ġeografiċi supplimentari li ġejjin, skont id-dispożizzjonijiet stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott: "Amboise", "Azay-le-Rideau", "Chenonceaux", "Mesland", u "Oisly".

— L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata jista' jiġi ssupplimentat mill-kelma "primeur" jew "nouveau", skont id-dispożizzjonijiet stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

— L-indikazzjonijiet fakultattivi li l-użu tagħhom, fid-dawl tar-rekwiżiti tal-UE, jistgħu jiġu rregolati mill-Istati Membri, għandhom jiġu indikati fuq it-tikketti, b'karattri b'daqs, kemm mil-għoli kif ukoll mill-wisa', li ma jkunx akbar mid-doppju tal-karattri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata.

— Id-daqs tal-karattri tad-denominazzjoni ġeografika "Val de Loire" ma għandux ikun akbar minn żewġ terzi, kemm mill-għoli kif ukoll mill-wisa', tad-daqs tal-karattri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata.

Ismijiet ġeografiċi supplimentari

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet supplimentari dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

— L-ismijiet ġeografiċi supplimentari "Amboise", "Azay-le-Rideau" jew "Mesland" għandhom jinkitbu wara l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata b'karattri li d-daqs tagħhom, kemm mill-għoli kif ukoll mill-wisa', ma għandux ikun akbar mid-daqs tal-karattri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni ta' kriġini kkontrollata.

— L-ismijiet ġeografiċi supplimentari "Chenonceaux" jew "Oisly" għandhom jinkitbu taħt l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata b'karattri li d-daqs tagħhom, kemm mill-għoli kif ukoll mill-wisa', ma għandux ikun akbar mid-daqs tal-karattri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata.

— L-inbejjed bojod li jibbenefikaw mill-ismijiet ġeografiċi supplimentari "Amboise", "Mesland" jew "Azay-le-Rideau" għandhom jiġu ttikkettati bil-kelma "demi-sec" f'konformità mal-istandards analitiċi stabbiliti għal din il-kelma f'din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott, u bil-kelma "moelleux" jew "doux" li tikkorrispondi għall-kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) li jinsab fl-inbid, kif definit fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Tikkettar

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet supplimentari dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

— L-inbejjed rożè li jibbenefikaw mill-isem ġeografiku supplimentari "Mesland" għandhom jiġu ttikkettati bil-kelma "demi-sec" f'konformità mal-istandards analitiċi stabbiliti għal din il-kelma f'din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott, u bil-kelma "moelleux" jew "doux" li tikkorrispondi għall-kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) li jinsab fl-inbid, kif definit fir-leġiżlazzjoni tal-UE.

— L-inbejjed li jistgħu jkunu ttikkettati “primeur” jew “nouveau” għandhom jiġu ppreżentati bl-indikazzjoni tal-vendemmja.

— It-tikkettar tal-inbejjed li jibbenefikaw mid-denominazzjoni ta’ oriġini kkontrollata jista’ jispeċifika l-isem ta’ unità ġeografika iżgħar, bil-kundizzjoni li:

  — ikun l-isem ta’ post irreġistrat;

  — ikun fuq id-dikjarazzjoni tal-ħsad.

— L-indikazzjoni “Gamay” titqiegħed eżattament taħt l-isem tad-denominazzjoni ta’ oriġini kkontrollata b’ittri li d-daqs tagħhom huwa akbar jew ugwali, kemm mill-għoli kif ukoll mill-wisa’, għal żewġ terzi tad-daqs tal-karattri tal-isem tad-denominazzjoni ta’ oriġini kkontrollata.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8ee59a6d-350c-419e-abed-7be2bd49b69e